

Sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène

PROGRAMME

Le contexte réglementaire
(Paquet Hygiène - Arrêté du 21 décembre 2009)

Le monde microbien

- | Généralités
- | Conditions de développement et de survie
- | Caractéristiques des différents germes recherchés en microbiologie alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

Les bonnes pratiques d'hygiène

- | L'hygiène du personnel
- | Méthodologie en cuisine : la marche en avant, maîtrise des températures
- | Les plats témoins, les excédents
- | Les déchets

Le nettoyage et la désinfection

- | Les détergents et les désinfectants
- | Moyen et méthode pour une désinfection performante
- | Le Plan de Nettoyage et de Désinfection – PND

Les alertes sanitaires

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques

- | Échanges et analyse des pratiques
- | Comprendre un résultat d'analyse microbiologique
- | Visualisation de prélèvements de surface (mains, cheveux,...)
- | Comparer des informations et identifier des erreurs sur des photographies

Les moyens pédagogiques

- | Support PWP, support papier

Bon à savoir

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chaque participant.

En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.

OBJECTIFS

Mettre en œuvre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène

Recenser les différents dangers et identifier les sources de contamination

Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace

DURÉE

½ jour à 1 journée

PUBLIC

Encadrant/Responsable de cuisine

Personnel manipulant des denrées alimentaires

PRÉREQUIS

Aucun

TARIF

Sur devis

DÉLAI D'ACCÈS

1 mois

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM entrée et sortie

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).

Le laboratoire est certifié QUALIOP1 pour ses actions de formations selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L.6316-3 du Code du Travail.



94 % de stagiaires "satisfaits" et 113 personnes formées en 2020 (données 2020)

Plus d'informations sur
Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée

labo@vendee.fr - Tél. 02 28 85 79 79

Rond-point Georges Duval - CS 80802 La Roche sur Yon cedex